

# Mantequilla nata cruda

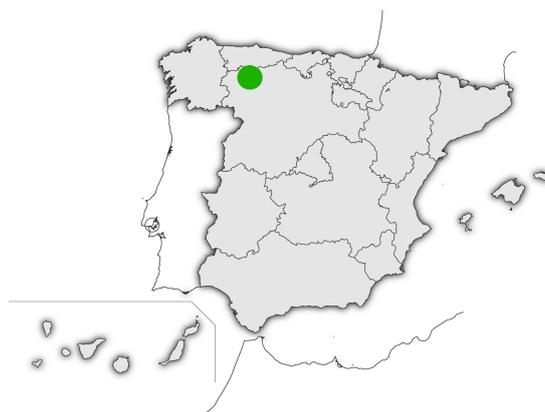
## El por qué de esta mantequilla en Cultivo

En Quesería Cultivo nos deleitamos con una buena mantequilla. Hemos producido mantequilla de oveja y de vaca en nuestro obrador de Granja Cantagrullas y hemos trabajado varias en diferentes momentos. Esta pasión por un producto tan vilipendiado como amado, nos ha llevado a desarrollar junto con Piedra los Mártires un producto muy especial.

La montaña de León, la vertiente meridional de los Picos de Europa, es un lugar privilegiado para el desarrollo de la ganadería extensiva. La posibilidad de acceder a una leche de calidad, procedente de vacas en pastoreo, así como las garantías sanitarias que nos garantizan, nos ha animado a apostar por una mantequilla elaborada a partir de la nata cruda.



Denominación	Mantequilla de vaca
Categoría	Mantequilla de nata cruda
Tipo de leche	Vaca
Raza del animal	Pardo alpina y frisona
Tratamiento de la leche	Nata cruda
Coagulante	-
Tiempo de afinado	Producto fresco
Formato	Pastilla de 300 gr.
Elaborador / Afinador	Piedra los Mártires / Quesería Cultivo
Localización de la elaboración	Boca de Huérgano (León) ●
Localización del afinado	-



## La Mantequilla

Destacan las notas a leche de pasto, a frutos secos y a leche fermentada. Como también su untuosidad. Recuerda a las mantequillas de campo o de cabaña, a las que se podía disfrutar hace décadas en los pueblos de las faldas de las montañas. Sabe a tradición, a cosas bien hechas.

Esta mantequilla se ha pensado desde un punto de vista de la materia prima. La nata que se obtiene del desnatado de la leche cruda por un proceso centrífugo, se somete a un proceso de fermentación larga, a partir del desarrollo de bacterias lácticas y de la flora autóctona presente en la propia nata. Tras la fermentación la nata se enfría, para favorecer la cristalización de las grasas, evitando que durante el batido de la misma lleguen a dañarse los glóbulos grasos, liberando los ácidos grasos libres que podrían dar aromas desagradables a la mantequilla.

Se procede a un batido de la nata fría, favoreciendo el cambio de emulsión que va a dar lugar a la mantequilla y a un subproducto que conocemos como mazada o suero de mantequilla. La mantequilla obtenida se amasa para eliminar el exceso de suero y se sala, antes de dar la forma definitiva en un sencillo molde de acero inoxidable.

Es de destacar que la leche que se desnata procede de varias ganaderías que son gestionadas de forma extensiva, aprovechando los pastos de la montaña del norte de León. Una leche / nata de excelente calidad que tiene las notas florales y de pasto que la alimentación de los animales le confiere a la leche.

## **El productor**

Piedra los Mártires es una quesería con décadas de recorrido, regentada por los hermanos González González, que tienen en un molino a orillas del río Esla el origen de su negocio. En el molino de piedra, que ha estado en uso hasta no hace tantos años, han molido granos de cereal para las panaderías de la región, y para la que la propia familia tenía junto al mismo molino, Tierra La Reina.

Junto al molino y la panadería comenzaron con un pequeño obrador de quesos. Si inicialmente hacían quesos de pasta cocida, orientados por un tecnólogo suizo, más tarde reorientaron el negocio hacia una pasta prensada tradicional y pudieron crecer hasta tener una industria que absorbía una buena parte de la producción lechera del entorno. En esa fase la producción de mantequilla se convirtió en una de las señas de identidad de la fábrica, algo que ellos aprovechaban en la panadería para elaborar unas pastas de mantequilla que se han hecho muy conocidas a nivel nacional.

## **Sugerencias de armonías**

Cervezas: frutales, florales, alegres, como las Indian Pale Ale, conforman una pareja de éxito

Vinos: vinos chardonnay con crianza en barrica. vinos espumosos o con aguja, tales como los ancestrales rosados, vinosos y con marcada acidez, marcan una armonía diferencial

Mermeladas / confituras / otros: ralladura de limón, salsas en crudo. Con chocolate negro es una armonía mágica

Frutos secos: avellanas, almendras fritas, nueces de macadamia

Pan: panes *migosos* de baja hidratación, ricos en miga para disfrutar del fermento del pan con la mantequilla fermentada